

# Blender Mélangeur Licuadora

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Read before use. Lire avant utilisation. Lea antes de usar.



In an effort to reduce paper waste, Hamilton Beach Brands, Inc., has reduced the size of this Use and Care guide and made it available online. We believe strongly in doing our part to help care for the environment. To view Use and Care guides, recipes, and tips, please visit:

#### proctorsilex.com

Aidez-nous à protéger l'environnement!

Dans le but de réduire la consommation de papier,
Hamilton Beach Brands, Inc., a réduit le format des manuels
d'utilisation et d'entretien et offre maintenant la version
complète en ligne. Nous croyons fermement que nous
contribuons à sauvegarder l'environnement. Pour voir les
manuels d'utilisation et d'entretien, les recettes et les
conseils, veuillez consulter le site:

#### proctorsilex.ca

¡Ayude a Hamilton Beach a Hacer la Diferencia! En un esfuerzo por reducir el papel de desecho, Hamilton Beach Brands, Inc., ha reducido el tamaño de este Uso y Cuidado y lo puso disponible en línea. Creemos fuertemente en hacer nuestra parte para ayudar a cuidar el medioambiente. Para ver guías de Uso y Cuidado, recetas y consejos, por favor visite:

USA: 1.800.851.8900 Canada: 1.800.267.2826 México: 01.800.71.16.100

# **IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
   To protect against risk of electrical shock, do not put
- cord, plug, base, or motor in water or other liquid.

  3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 4. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 5. Avoid contact with moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- 8. Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
- Keep hands and utensils out of jar while blending to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to blender. A rubber spatula may be used but must be used only when blender is not running.
- Blades are sharp; handle carefully especially when assembling, disassembling, or cleaning inside blender iar
- 12. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
- Do not use broken, cracked, or loose cutting blade assembly.
- 14. To reduce the risk of injury, never place cutting blade assembly on base without jar properly attached.
- Always operate blender with lid in place.
   When blanding bot liquids garage filler again.
- 16. When blending hot liquids, remove filler-cap of two-piece lid. To prevent possible burns: Do not exceed the 3-cup (750 ml) level. Hot liquids may push off two-piece lid during blending; therefore, with the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of the lid, keep exposed skin away from the lid, and start blending at lowest speed.
- Ensure collar on base of blender jar is tight and secure. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
- 18. If the jar should twist or rotate when the motor is switched ON, switch OFF (O) immediately and tighten jar in collar or on blender base.
- Do not leave blender unattended while it is operating.
   To disconnect cord, turn the control to OFF (O). Then remove plug from wall outlet.
- 21. Do not use appliance for other than intended nurnose

# SAVE THESE INSTRUCTIONS!

#### Other consumer safety information

This appliance is intended for household use only. WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over, a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the blender. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

If the cutting blade assembly locks and will not move, it will damage the motor. Do not use. Call the toll-free customer service number for information.

Do not place blender jar in the freezer filled with food or liquid. This can result in damage to the cutting blade

assembly, jar, blender, and possibly result in personal injury.

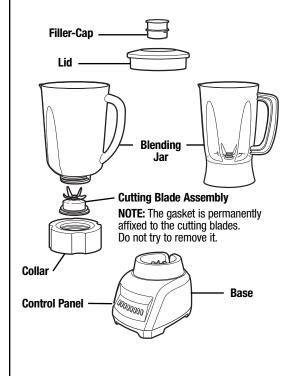
#### Wattage/Peak Power Information

The wattage/ampere rating of the blender is determined by an Underwriter's Laboratory test and is based on available cutting blade assembly and jar combinations that may not be provided with your unit, but are available as replacement parts. This is a measure of input wattage/amperes after 30 seconds of operation. The blender as provided may draw significantly less power.

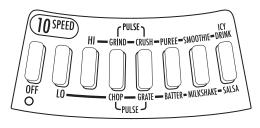
Peak power is the measure of the motor wattage during the first seconds of operation. This is when a blender requires the most power to crush ice, frozen fruit, etc. This is a better measure of what a blender motor can consume when power is needed most.

BEFORE FIRST USE: After unpacking blender, wash everything except blender base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe blender base with a damp cloth or sponge. DO NOT IMMERSE BASE IN WATER. Care should be taken when handling cutting blade assembly as it is very sharp.

#### Parts and features



#### **Control Panel**



#### Cord Stuff Storage (located on bottom of base)



#### How to use

BEFORE FIRST USE: After unpacking the blender, follow the instructions in "Care and cleaning." If your blender has a glass jar, first insert the cutting blade assembly through the bottom of the blender jar; then attach the collar and twist until secure. There is no assembly necessary if your blender has a plastic jar; simply wash and then use.

**IMPORTANT:** Your blender jar and cutting blade assembly are subject to wear during normal use. Always inspect jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect cutting blade assembly for broken, cracked, or loose blades. If jar or cutting blade assembly is damaged, do not use. Call our toll-free customer service number to obtain replacement parts.

- Make sure blender is unplugged. Place blender base on clean, dry surface to keep foreign particles from being pulled up into motor during operation.
- Set jar into place on blender base, making sure it is securely seated.
- **3.** Put ingredients in jar and place lid on jar.
- **4.** Plug cord into outlet.
- 5. Before processing food or beverages, ensure that blender lid is secured onto jar and jar is secured onto blender been
- Select a LO or HI power button; then push desired speed button. Blender speed increases as buttons are pushed left to right. When using the Pulse buttons, the blender will only run when the button is held down. Always place one hand on blender lid during operation.
- 6. CAUTION: When blending hot liquids, remove filler-cap of two-piece lid and close any lid openings along the edge intended for pouring. Hot liquids may push lid off jar during blending. To prevent possible burns: Do not fill blender jar beyond the 3-cup (750 ml) level. With the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of lid. Keep exposed skin away from lid. Start blending at lowest speed.
- 7. ALWAYS turn blender off and wait until blades have stopped rotating before removing jar.
- **8.** To remove jar after blending is complete, lift jar straight up.
- 9. NEVER replace jar onto unit while motor is running.

#### Food blending chart

F00D	QUANTITY	PREPARATION	TIME
Coffee beans	1/2 cup (125 ml)	None	30 seconds
Parmesan cheese	10 oz. (280 g)	1/2-in. (1-cm) chunks	15 seconds
Baking chocolate	2 oz. (50 g)	Coarsely chop squares	15 seconds
Nuts	1 cup (250 ml)	None	5 seconds
Chopped vegetables	2 cups (500 ml)	Cut into 1-in. (2.5-cm) pieces, cover with water	10 seconds
Cookie or cracker crumbs	1 cup (250 ml)	Break cookies and crackers into pieces	5 seconds
Superfine sugar	1 cup (250 ml)	None	30 seconds

I BI ENDING

#### TIPS FOR BEST RESULTS:

- Use Pulse button with guidelines outlined in chart.

   Demove in from base and challe to radiatible to redictible to redi
- Remove jar from base and shake to redistribute pieces.
  Place jar on base and Pulse a few more times until
- desired consistency is reached.

   Parmesan cheese should remain refrigerated prior to blending.

#### Care and cleaning

### ▲ WARNING Electrical Shock Hazard.

To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.

- 1. Unplug blender from electrical outlet.
- 2. Wipe blender base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.
- 3. Carefully wash jar, cutting blade assembly (glass jar only), filler-cap, collar (glass jar only), and lid in hot, soapy water. Care should be taken when handling the cutting blade assembly as it is very sharp. Rinse and dry thoroughly. Do not soak. These parts may also be washed in a dishwasher.
- **4.** Store blender with lid ajar to prevent container odor.

#### Blender tips

- To add foods when blender is operating, remove fillercap from blender lid and add ingredients through the opening.
- For best performance, the minimum amount of liquid needed per recipe is one cup (8 ounces/250 ml). Add more liquid if food is not blending properly.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, there may not be enough liquid in the jar to blend efficiently.
   Do not try to mash potatoes, mix stiff dough, whip egg
- whites, grind raw meat, or extract juices from fruits and vegetables.
  Do not store food or liquids in the blender jar.
- Avoid bumping or dropping the blender when in operation or at any time.

# **Limited Warranty**

This warranty applies to products purchased in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit proctorsilex.com in the U.S. or proctorsilex.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

# CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

Pendant l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées, incluant les

- 1. Lire toutes les instructions.
- Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- 3. Une supervision vigilante est nécessaire pendant l'utilisation de tout appareil par ou près des enfants.
- Débrancher le cordon de la prise dès la fin de l'utilisation, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- 5. Éviter de toucher les parties mobiles.
- 6. Ne pas utiliser aucun appareil dont le cordon ou la prise est endommagé, ou suite à toutes anomalies de fonctionnement de l'appareil, une chute ou tout autre dommage quel qu'il soit. Appeler le numéro sans frais du Service à la clientèle pour plus d'information à propos d'une vérification, d'une réparation ou d'un réglage électrique ou mécanique.
- 7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil, incluant les boîtes de conserve, peut provoquer des blessures.
  8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas utiliser à l'exterieur.
   Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les
- surfaces chaudes incluant la cuisinière.

  10. Tenir les mains et les ustensiles hors du récipient pendant le fonctionnement pour réduire les risques de blessures ou de dommages à l'appareil. Un racloir en caoutchouc peut être utilisé, mais uniquement lorsque le moteur de l'appareil est arrêté.
- 11. Les lames sont tranchantes; manipuler avec soin lors de l'assemblage et du démontage ou lors du nettoyage de l'intérieur du récipient du mélangeur.
- 12. Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, craqué ou fissuré.
- 13. Ne pas utiliser des lames brisées, fissurées ou lâches.
  14. Pour éviter les risques de blessure, ne jamais placer les lames sans avoir correctement avoir sécurisé le
- récipient sur la base.

  15. Toujours installer le couvercle avant de faire fonctionner
- 16. Lors du mélange de liquides très chauds, retirer le bouchon de remplissage du couvercle en deux parties. Pour prévenir les brûlures : Ne pas remplir au-delà de la marque 750 ml (3 tasses). Les liquides chauds peuvent repousser le bouchon de remplissage et le couvercle pendant le mélange; toutefois, à l'aide d'un gant de cuisinier ou d'une serviette épaisse, placer une main sur le dessus du couvercle tout en gardant la peau exposée éloignée du couvercle et commencer à mélanger en utilisant la vitesse minimale.
- Serrer et sécuriser le collier de la base du récipient. Des risques de blessures peuvent survenir si les lames en mouvement sont accidentellement exposées.
- 18. Si le récipient bouge ou tourne pendant que le moteur est en marche (ON), mettre immédiatement le mélangeur hors tension (OFF/O) puis serrer le collier au mélangeur ou à la base du mélangeur.
- 19. Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant le fonctionnement.
- 20. Débrancher le cordon et tourner la commande à OFF (arrêt/O). Retirer ensuite la fiche de la prise murale.
- 21. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution: Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (lame large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée. Ne pas modifier d'aucune manière le dispositif de sécurité de la fiche ou utiliser d'adaptateur. Si la fiche refuse de s'insérer, inversez-la. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur de cordon prévue pour cet appareil a été choisie pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise, si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques du mélangeur. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table et pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Les lames qui se bloquent ou refusent de bouger peuvent endommager le moteur. Ne pas utiliser. Appeler la ligne sans frais du Service à la clientèle pour plus d'informations.

Ne pas stocker le récipient du mélangeur au congélateur s'il contient des aliments ou du liquide. Ceci pourrait endommager les lames, le récipient, le mélangeur et éventuellement, occasionner des blessures.

# Information au sujet de la tension et de la puissance maximale

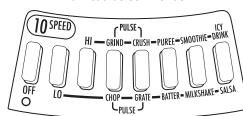
La puissance et l'intensité nominales du mélangeur sont déterminées par un essai du Underwriters laboratories basé sur des combinaisons de lames et de récipient pouvant ne pas être offerts pour votre appareil, mais offertes comme pièces de rechange. Ceci est une mesure d'entrée de tension et d'intensité suite à un fonctionnement d'une durée de 30 secondes. Le mélangeur, comme fourni, peut être plus éconergétique. La puissance maximale est la mesure de la puissance restituée du moteur au cours des premières secondes de fonctionnement. Ceci représente la puissance maximale requise par votre mélangeur pour piler la glace, les fruits congelés, etc. Ceci est une mesure plus juste du moteur du mélangeur lors de sa demande énergétique maximale.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION: Après avoir déballé le mélangeur, laver tout le mélangeur à l'exception de la base dans l'eau chaude savonneuse. Assécher complètement. Essuyer la base du mélangeur avec un linge humide ou une éponge. NE PAS IMMERGER PAS LA BASE DANS L'EAU. Les lames du mélangeur sont très tranchantes et demandent à être manipulées avec grande prudence.

#### Pièces et caractéristiques



## Panneau de commande



Rangement interne du cordon (situé sous la base)



840199500

#### Utilisation

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :** Déballer le mélangeur et suivre les instructions au chapitre « Entretien et nettoyage ». Pour les mélangeurs avec récipient en verre insérer d'abord l'assemblage de lame au fond du récipient du mélangeur puis fixer le collet et le tourner jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé. Aucun assemblage n'est nécessaire si le mélangeur est équipé d'un récipient en plastique ; simplement nettoyer et utiliser.

**IMPORTANT :** Le récipient et l'assemblage des lames du mélangeur peuvent s'user au cours de l'utilisation normale. Inspecter toujours le récipient à la recherche d'entailles, d'écailles ou de fissures. Inspecter toujours l'assemblage des lames à la recherche de brisures, fissures ou de relâchement. Ne pas utiliser un récipient ou un assemblage de lame endommagé. Appeler le numéro sans frais du Service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

- 1. S'assurer que le mélangeur est débranché. Placer la base du mélangeur sur une surface propre et sèche et éloigner les articles de manière à stabiliser tous les articles pour éviter leur éjection pendant le fonctionnement du mélangeur.
- 2. Si besoin, assembler l'ensemble de lames et le collier sur le récipient. Puis, placer le récipient en place sur la base du mélangeur, en vous assurant qu'il est fermement positionné.
- 3. Mettre les ingrédients dans le récipient puis mettre le couvercle sur le récipient.
- 4. Brancher la fiche dans la prise 5. Avant de mélanger des aliments ou des boissons,
- s'assurer que le couvercle du mélangeur est bloqué sur le récipient et que le récipient est bloqué sur la base du mélangeur.

Choisir le bouton-poussoir correspondant à la vitesse désirée, élevée (HI) ou basse (LO). La vitesse du mélangeur augmente en poussant sur les boutons de gauche à droite. Lors de l'utilisation du bouton du mode d'impulsion, le mélangeur se met en marche uniquement en appuyant et en maintenant le bouton enfoncé.

Toujours placer une main sur le couvercle du mélangeur pendant son fonctionnement.

- **6. MISE EN GARDE :** Lors du mélange de liquides très chauds, retirer le bouchon de remplissage du couvercle en deux parties et fermer tous les becs verseurs le long du bord. Les liquides chauds peuvent pousser sur le couvercle pendant le mélange. Pour prévenir les brûlures : Ne pas remplir au-delà de la marque 750 ml (3 tasses) du récipient. à l'aide d'un gant de cuisinier ou d'une serviette épaisse, placer une main sur le dessus du couvercle. Garder la peau exposée éloignée du couvercle. Commencer à mélanger en utilisant la vitesse minimale.
- 7. TOUJOURS arrêter le mélangeur et attendre l'arrêt des lames avant de retirer le récipient.
- 8. Soulever le récipient à la verticale pour le retirer du mélangeur une fois le mélange terminé.
- 9. Ne JAMAIS replacer le récipient lorsque le moteur est en marche.

#### Tableau du mélange des aliments

QUANTITÉ	PRÉPARATION	DURÉE DE MÉLANGE	
125 ml (1/2 tasse)	Aucune	30 seconde	
280 g (10 oz.)	Morceaux de 1 cm (1/2 po)	15 seconde	
50 g (2 oz.)	Carrés coupés grossièrement	15 seconde	
250 ml (1 tasse)	Aucune	5 seconde	
500 ml (2 tasses)	Couper en morceaux de 2,5 cm (1 po) et recouvrir d'eau	10 seconde	
250 ml (1 tasse)	Briser en morceaux	5 seconde	
250 ml (1 tasse)	Aucune	30 seconde	
	125 ml (1/2 tasse) 280 g (10 oz.) 50 g (2 oz.) 250 ml (1 tasse) 500 ml (2 tasses) 250 ml (1 tasse)	125 ml (1/2 tasse)  280 g (10 oz.)  50 g (2 oz.)  250 ml (1 tasse)  500 ml (2 tasses)  500 ml (2 tasses)  500 ml (2 tasses)  250 ml (1 top) et recouvrir d'eau  250 ml (1 tasse)  Aucune  Couper en morceaux de 2,5 cm (1 po) et recouvrir d'eau  250 ml (1 tasse)  Aucune  Aucune  Aucune  Aucune  Aucune  Aucune  Aucune  Aucune  Aucune	

### **CONSEILS POUR DE MEILLEURS RESULTANTS:**

- Utiliser le bouton « Pulse » (impulsion) selon les directives décrites au tableau.
- Retirer le récipient de la base et secouer pour répartir les morceaux. Placer le récipient sur la base et utiliser le bouton
- « Pulse » (impulsion) quelques fois de plus jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte. Le fromage parmesan doit rester au réfrigérateur avant
- de le mélanger.

#### **Entretien et nettoyage**

#### AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.

Pour éviter le risque d'électrocution, ne pas placer le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

- 1. Débrancher le mélangeur de la prise murale.
- 2. Essuyer la base du mélangeur, le panneau de commande et le cordon avec un linge humide ou une éponge. Pour enlever les taches rebelles, utiliser un nettoyant doux et non abrasif.
- 3. Laver soigneusement le récipient, assemblage de lames (seulement récipient en verre), bouchon de remplissage, collier (seulement récipient en verre), et couvercle dans l'eau chaude savonneuse. Les lames du mélangeur sont très tranchantes et demandent à être manipulées avec grande prudence. Rincer et sécher soigneusement. Ne pas faire tremper Ces pièces sont lavables au lave-vaisselle.
- **4.** Ranger le mélangeur et le couvercle ouvert pour éviter les odeurs.

#### Conseils

- Pour ajouter des aliments lorsque le mélangeur fonctionne, retirer le bouchon de remplissage du couvercle du mélangeur ou et ajouter les ingrédients par l'ouverture.
- Une recette contenant une quantité minimale de 250 ml (8 oz) est nécessaire pour un rendement optimal. Ajouter du liquide si les aliments ne se mélangent pas correctement.
- Si le processus de mélange cesse pendant le fonctionnement ou que les ingrédients collent aux parois du récipient, il faudra peut-être ajouter du liquide dans le récipient pour obtenir un mélange
- Ne pas tenter de piler les pommes de terre, les mélanges de pâtes massives, fouetter des blancs d'oeufs, broyer de la viande crue ou d'extraire des ius de fruits et de légumes
- Ne pas stocker d'aliments ou de liquides dans le récipient du mélangeur.
- Éviter de frapper ou échapper le mélangeur pendant son fonctionnement, et ce, en tout temps.

#### Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz). Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie **écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.proctorsilex.com aux É.-U. ou www.proctorsilex.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

# **SALVAGUARDIAS IMPORTANTES**

Cuando use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las

- 1. Lea todas las instrucciones.
- 2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- 3. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
- 4. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños.
- 5. Desconecte el cable de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar 6. Evite el contacto con partes móviles
- 7. Nunca opere cualquier aparato con un cable o enchufe dañado, o después de un mal funcionamiento, o se caiga o dañe de cualquier manera. Llame a nuestro número de servicio a cliente sin costo para información sobre revisión, reparación
- o ajuste eléctrico o mecánico. 8. El uso de aditamentos, incluyendo latas, no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales. No lo use en exteriores.
- 10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la
- 11. Mantenga las manos y utensilios fuera de la jarra mientras se mezcla para reducir el riesgo de lesiones personales severas y/o daños a la licuadora. Se puede usar una espátula de hule pero sólo debe ser usada cuando no esté funcionando la licuadora
- 12. Las cuchillas están afiladas; manéjelas con cuidadoespecialmente cuando ensamble, desensamble o limpie dentro de la jarra de la licuadora.
- 13. No use una jarra para licuadora rota, estrellada o
- 14. No use un conjunto de cuchilla de corte roto, rajado o floio. 15. Para reducir el riesgo de lesión, nunca coloque el
- conjunto de cuchilla de corte sobre la base sin que la jarra esté adecuadamente adherida. 16. Siempre use la licuadora con la tapa en su lugar.
- 17. Cuando licue líquidos calientes, quite la tapa de llenado de la tapa de dos piezas o. Para prevenir posibles quemaduras: No exceda del nivel de 3 tazas (750 ml). Los líquidos calientes pueden empujar la tapa de dos piezas durante el licuado; por lo tanto, con la protección de guantes para cocina o una toalla gruesa, coloque una mano sobre la tapa, mantenga la piel expuesta lejos de la tapa y comience a licuar a velocidad baja.
- 18. Asegúrese de que collar de la base de la jarra de la licuadora esté fijo y asegurado. Pueden ocurrir lesiones si las cuchillas móviles accidentalmente quedan expuestas.
- 19. Si la jarra se tuerce o gira cuando el motor se enciende, apáguelo inmediatamente y apriete la jarra en el collar o en la base de la licuadora. 20. No deje sin atención la licuadora mientras esté
- 21. Para desconectar el cable, ponga el control en OFF (apagado/**O**). Luego remueva el enchufe de la toma
- de la pared. 22. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.

# iGUARDE ESTAS **INSTRUCCIONES!**

#### Otra información de seguridad para el cliente

## Este aparato está planeado para uso doméstico.

¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija ancha) que reduce el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe se ajusta sólo de un manera en una toma polarizada. No venza el propósit de seguridad del enchufe al modificarlo en ninguna forma o usando un adaptador. Si el enchufe no entra, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un eléctrico reemplace

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse, o tropezarse, con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable extensión aprobado. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación de la licuadora. Se debe de tener cuidado de acomodar el cable extensión de manera que no cuelgue de una cubierta o mesa y que pueda ser jalado por un niño o pueda provocar un tropiezo accidental.

Si el conjunto de cuchilla de corte se atora y no se mueve, dañará el motor. No la use. Llame a nuestro número de asistencia al cliente sin costo para información.

No coloque la jarra de la licuadora en el congelador lleno de comida o líquido. Esto puede resultar en un daño del conjunto de cuchilla de corte, jarra, licuadora y resulte posiblemente en lesiones personales.

#### Información sobre Watts/Energía Tope

La clasificación del wattaje/amperaje de la licuadora se determina por una prueba de Laboratorio del Suscriptor y está basada en las combinaciones de conjunto de cuchilla de corte y jarra disponibles que pueden no proporcionarse con su unidad, pero están disponibles como partes de reemplazo. Esta es una medida de entrada de watts/amperes después de 30 segundos de operación. La licuadora como se provee puede tomar significativamente

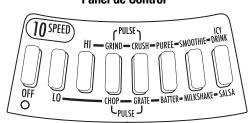
La energía tope es la medida del wattaje del motor durante los primeros segundos de operación. Esto es cuando la licuadora requiere la mayor energía para cortar hielo, fruta congelada, etc. Esta es una mejor medición de lo que un motor de licuadora puede consumir cuando más se requiere energía.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Después de desempacar la licuadora, lave todo excepto la base de la licuadora en agua caliente jabonosa. Seque completamente. Limpie la base de la licuadora con un paño húmedo o esponja. NO SUMERJA LA BASE EN AGUA Se debe de tener cuidado cuando se manipule el conjunto de cuchilla cortadora ya que está muy afilada.

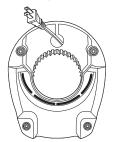
#### Partes y características



#### Panel de Control



#### Almacenaje de Cable (localizado en la parte inferior de la base)



## Cómo usarlo

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Después de desempacar la licuadora, siga las instrucciones en "Cuidado y limpieza". Si su licuadora cuenta con una jarra de vidrio, primero introduzca el conjunto de cuchilla a través de la parte inferior de la jarra de la licuadora; luego coloque el collar y gire hasta que esté seguro. No hace falta un conjunto si su licuadora cuenta con una jarra plástica, simplemente lávela y luego utilícela.

**IMPORTANTE:** La jarra de su licuadora y el conjunto de cuchilla de corte están sujetos a desgaste durante el uso normal. Siempre inspeccione la jarra por cortes, astillas o rajaduras. Siempre inspeccione el conjunto de cuchilla de corte por cortes, rajaduras o cuchillas sueltas. Si la jarra o el conjunto de cuchilla de corte están dañados, no los use. Llame a nuestro número de servicio a cliente sin costo para obtener piezas de reemplazo.

- 1. Asegúrese que la licuadora esté desconectada. Coloque la base de la licuadora sobre una superficie limpia y seca para evitar que partículas extrañas sean succionadas dentro del motor durante el funcionamiento.
- 2. Si fuera necesario, coloque el conjunto de cuchilla de corte y el collar sobre la jarra. Luego coloque la jarra en su lugar en la base de la licuadora, verificando que esté bien instalada.
- **3.** Ponga los ingredientes en la jarra; coloque la tapa
- 4. Conecte el cable a la toma.

#### Cómo usarlo (cont.)

5. Antes de procesar alimentos o bebidas, verifique que la tapa de la licuadora esté bien colocada en la jarra y que la jarra esté firmemente instalada sobre la base de la licuadora.

Seleccione un botón de energía LO o HI; luego presione el botón de velocidad deseado. La velocidad de la licuadora aumenta al ir presionando los botones de izquierda a derecha. Cuando use el botón de pulso. la licuadora sólo funcionará cuando el botón esté presionado.

Siempre coloque una mano sobre la tapa de la licuadora durante su operación.

- 6. PRECAUCIÓN: Cuando licue líquidos calientes, quite la tapa de llenado de la tapa de dos piezas y cierre los orificios de la tapa ubicados a lo largo del borde previstos para servir. Los líquidos calientes pueden empujar la tapa durante el licuado. Para prevenir posibles quemaduras: No llene la jarra de la licuadora más allá del nivel de 3 tazas (750ml). Con la protección de guantes de cocina o una toalla gruesa, coloque una mano encima de la tapa. Mantenga la piel expuesta lejos de la tapa. Comience a licuar a una velocidad baja.
- 7. SIEMPRE apague la licuadora y espere hasta que las cuchillas hayan dejado de rotar antes de remover
- 8. Para remover la jarra después de termine el licuado. levante la jarra directo hacia arriba.
- 9. NUNCA vuelva a colocar la jarra en la unidad mientras el motor esté funcionando.

#### Tabla de licuado de alimentos

ALIMENTO	CANTIDAD	PREPARACIÓN	TIEMPO DE LICUADO	
Granos de café	1/2 taza (125 ml)	Ninguna	30 segundo	
Queso parmesano	10 oz. (280 g)	Trozos 1/2 pulg. (1 cm)	15 segundo	
Chocolate para hornear	2 oz. (50 g)	En cuadrados grandes	15 segundo	
Nueces	1 taza (250 ml)	Ninguna	5 segundo	
Vegetales picados	2 tazas (500 ml)	Cortar en trozos de 1 pulg. (2.5 cm), cubrir con agua	10 segundo	
Galletas dulces o saladas en trocitos	1 taza (250 ml)	Romper en trozos	5 segundo	
Azúcar extrafina	1 taza (250 ml)	Ninguna	30 segundo	
CONCE IOC DADA ME IODEC DECILITADOS.				

#### **CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS:**

- Utilice el botón Pulse con las indicaciones señaladas en la tabla.
- Quite la jarra de la base y sacúdala para redistribuir los trozos
- Coloque la jarra en la base y presione Pulse un par
- de veces más hasta alcanzar la consistencia deseada. El queso parmesano debe permanecer refrigerado

# Cuidado y limpieza

antes de efectuar el licuado.

AADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Para protegerse contra un riesgo de

descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua u otro líauido.

1. Desconecte la licuadora de la toma eléctrica.

- 2. Limpie la base de la licuadora, el panel de control y el cable con un paño húmedo o esponja. Para remover las manchas tercas, use un limpiador suave no abrasivo.
- 3. Lave cuidadosamente la jarra, conjunto de cuchilla de corte (sólo jarra de vidrio), tapa de llenado, collar (sólo jarra de vidrio) y tapa en agua caliente jabonosa. Se debe de tener cuidado cuando se manipule el afilada. Enjuague y seque completamente. No empape. Estas partes pueden también ser lavadas en el lavavaiillas.
- **4.** Almacene la licuadora con la tapa entreabierta para prevenir olores en el contenedor.

# Consejos para la licuadora

- Para agregar alimentos mientras la licuadora está en movimiento, quite la tapa de llenado de la tapa de la licuadora y agregue los ingredientes a través del orificio.
- Para un mejor desempeño, la cantidad mínima de líquido necesaria por receta es una taza (8 onza/250 ml). Agregue más líquido si el alimento no se licue adecuadamente.
- Si la acción de licuado se detiene durante el licuado o los ingredientes se pegan a los lados de la jarra, puede que no haya suficiente líquido en la jarra para licuar efectivamente. • No intente hacer puré de papa, licuar masa dura, batir
- claras de huevo, moler carne cruda, o extraer jugos de frutas v verduras.
- No almacene alimentos o líquidos en la jarra de la
- Evite golpear o dejar caer la licuadora cuando esté en funcionamiento o en cualquier momento.

#### Proctor Silex.

Grupo HB PS, S.A. de C.V. Monte Elbruz No. 124 Int. 601 México, D.F. C.P. 11560

#### PÓLIZA DE GARANTÍA MODELO: MARCA: PRODUCTO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimie en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100

> Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.

con defecto de tabricación incluyendo la mano de obra: Grupo HB PS, S.A. de CV. Se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier piez: o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

#### LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por
- desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de

#### toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. EXCEPCIONES

- Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:
  a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no
- de Cultura et producto intolices situa diretardo o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

   d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

#### PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantia, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
   Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro
- de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su
- garantia.

  El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a
- partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.

  En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de
- nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días aturales, se estará a dicho plazo.
   El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

100101 211 01 01000 1	Toolor En or base de reposicion del bien debera renovarse en place de la garantia			
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR			
DÍA MES		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:  GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100		

## RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

#### Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elias Cailes Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F

Tel: 01 55 5235 2323 Fax: 01 55 5243 1397 CASA GARCIA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

Tel: 01 55 5563 8723

Fax: 01 55 5615 1856

**CASTILLO** 

Ladrón de Guevara

GUADALAJARA 44660 Jal

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO

Nuevo Leon FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Centro MONTERREY, 64000 N.L.

Tel: 01 81 8343 6700

Fax: 01 81 8344 0486

DISTRIBUIDORA TURMIX

No. 5289 Local 2 A.

Alamos de San Lorenzo

CD. JUAREZ 32340 Chih

Tel: 01 656 617 8030

Fax: 01 656 617 8030

Int. Hipermart

Av. Paseo Triunfo de la Rep.

F	Fax: 01 33 3826 1914				
	Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:		
	50124	B61	120 V~	60 Hz	3.2 A
	50125	B61	120 V~	60 Hz	3.2 A
	50127	B61	120 V~	60 Hz	3.2 A
	58132	B59	120 V~	60 Hz	3.5 A
	58133	B59	120 V~	60 Hz	3.5 A

Los modelos incluídos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir puidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del abeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".